وزارة الزراعة

وصفات منزلية لحفظ الطماطم

زراعية ٢٥٠

وزارة الزراعـــــة

قســـم البســـاتين

النشرة الثانية عشرة

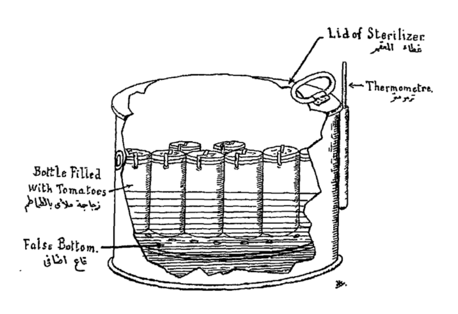
وصفات منزلية لحفظ الطماطم

بقلم المســـتر ف . ج . ولســـنجهام

طبعت بالمطبعة الأميرية بالقاهره

وتطلب (إما مباشرة أو بواســـطة أحد باعة الكتب) من المطبعـــة الأميرية ببولاق
ومن قاعة المبيعات بسلاملك سراى الاسماعيليه القديمة بشارع القصر العينى

١٩١٦



Fruit Bottling Apparatus. جهاز تعقيم الفاكهة المحفوظة في زجاجات

وزارة الزراعة — قسم البساتين

النشرة الثانية عشرة

وصفات منزلية لحفظ الطماطم

بقلم المستر ف . ج . ولسنجهام

المعقم :

تحتاج عملية حفظ الطماطم الى معقم وليس هناك حاجة لاستعمال الجهازات المركبة الكثيرة المصاريف . ولقد وجدنا أن الجهاز الآتى وصفه موافق لتعقيم الكميات القليلة ، فهو عبارة عن قيزان مستدير ارتفاعه ثلاثون سنتيمترا وقطره خمسة وثلاثون سنتيمترا وله غطاء وفى داخله مصفات مركبة على ارتفاع من سنتيمترين الى ثلاثة من قاعه فتوضع الزجاجات الملآى بالثمار أو بالصلصة عليها وبذلك تحفظ من الكسر بعكس ما لو وضعت على القاع نفسه الذى تتقد تحته النار فأنها تكون عرضة للكسر . وله أيضا أنبوبة فى خارجه يوضع فيها مقياس الحرارة الذى تكون فقاعته مغمورة بالماء الموجود داخل القيزان . وتسخن المياه بموقد "بريمس" (وابور غاز) أو بالفحم أو بالخشب . ويفضل الموقد نظرا لنظافته وسهولة تنظيم حرارته .

الزجاجات :

سنذكر هنا شيئا عن أوفق أنواع الزجاجات لحفظ الثمار الكاملة ولحفظ الصلصة . فللثمار يحسن أن يكون ارتفاع الزجاجة ثمانية عشر سنتيمترا وقطرها عشرة سنتيمترات وبذلك يكون هناك مكان فسيح لوضع الثمار مرتبة فوق بعضها ترتيبا حسنا دون أن يصيبها تلف بعكس ما لو استعملت زجاجات ضيقة فيكون فيها فراغات كثيرة لاينتفع بها وذلك راجع الى عدم تلاصق الثمار جيدا ، وهذا يحط من جمال منظر الطماطم . وأوفق الزجاجات لحفظ الصلصة ما كان ارتفاعها ثمانية عشر سنتيمترا وقطرها ثمانية سنتيمترات أو ما كان ارتفاعها اثنى عشر سنتيمترا وقطرها خمسة سنتيمترات .

وأكبر عقبة تقف فى سبيل استعمال الزجاجات هى ارتفاع ثمنها ولكن يجب أن لا يفوتنا إزاء ذلك أنه يمكن استعمال هذه الزجاجات مرة بعد أخرى فكلما استهلك ما فى داخلها استعملت ثانيا وهكذا . وطبعا قد يكون من الضرورى أحيانا تجديد الحلقات المصنوعة من المطاط (كاوتشو) والأغطية ولكن لاعبرة بذلك لأن ثمن هذه زهيد .

وتفضل الأغطية الزجاجية كثيرا على الأغطية المعدنية لأنه يمكن استعمال الأولى جملة مرات وبذلك يكون ثمنها فى النهاية أقل من ثمن الثانية هذا فضلا عن أن الأغطية المعدنية قد تسبب فساد الثمار اذا لامستها .

وقد لا يسهل استعمال هذه الزجاجات فى التجارة ولكنها أفضل شئ لحفظ الطماطم للاستعمال المنزلى .

صلصة الطماطم :

يمكن استعمال الثمار الصغيرة والمجروحة فى عمل الصلصة ولكن من الضرورى أن تكون تامة النضج حتى لا يصعب فصل الجلد عن اللحم . فبعد جمع الثمار من الحقل توضع فى جردل مملوء بالماء البارد وتغسل مرة بعد أخرى لإزالة كلما علق بها من الأوساخ وبعد تمام نظافتها تؤخذ من الجردل وتقطع كل ثمرة قطعا صغيرة ثم توضع هذه القطع فى وعاء وتسخن الى درجة ٦٥° — ٧٠° فهرنهيت وتبقى على ذلك مدّة ربع ساعة . وبهذه العملية يفصل الجلد عن اللحم — وهذا يسهل عمل الصلصة — ومتى تم ذلك تعصر الطماطم باليد فوق منخل فتنفصل البذور والجلد عن العصير واللب ، ثم يسخن العصير واللب ويبقيان على درجة الغليان مدّة دقيقتين أو ثلاث وبعد ذلك يوضعان فى كيس من الشاش ويتركان فيه مدّة من عشر الى اثنتى عشرة ساعة وبذلك يترشح العصير فى جردل ويرمى ويبقى اللب مركزا فى الكيس فيوضع فى زجاجات وعند امتلائها يوضع على حافتها حلقة المطاط وتغطى ويثبت الغطاء بالحابس . ثم توضع الزجاجات فى المعقم المحتوى على الماء البارد بشرط أن لا يبلغ الماء أكثر من ثلاثة أرباع ارتفاعها (الزجاجات) ويجب أن ترتفع الحرارة تدريجيا الى درجة ٧٥° سنتيجراد وتحفظ على هذه الدرجة مدّة عشرين الى ثلاثين دقيقة وبعد ذلك تؤخذ الزجاجات وتترك لتبرد . وتختبر فى ثانى يوم حتى يتحقق من أن غطائها محكم كل الإحكام والا فيعاد تعقيمها ثانيا . وطريقة معرفة ذلك سهلة ميسورة فتقلب الزجاجة رأسا على عقب فأن أفرزت سائلا كانت غير محكمة السد .

الطماطم الكاملة :

يجب أن تكون الثمار حديثة الجمع من الحقل تامة النضج سليمة من كل مرض وهذه هى الطريقة التى يجب العمل بها :

تغسل الثمار فى ماء بارد لإزالة ماعلق بها من الأوساخ وتوضع على مصفاة أو منخل وتغمر فى الماء الذى على درجة الغليان مدة دقيقة ويجب الاحتراس بأن لا تغمر أكثر من دقيقة لئلا تفقد شكلها وتصير كتلة من اللب . وبعد ذلك توضع بترتيب وعناية فى الزجاجات

بدون تقشيرها ويجتهد قدر الامكان فى عدم ترك فراغات واسعة بين الثمار وفى الوقت نفسه يجب أن لاتكبس فوق بعضها لئلا تتهشم فتفقد شكلها ومنظرها . وبعد أن تملأ الزجاجات يضاف عليها الماء والملح بقدر مايملأ الفراغات التى بين الثمار . ويجب أن لايكون الماء شديد الملوحة بل يكون الملح بقدر مايجعل الملوحة ضعيفة ومتى تم ذلك توضع حلقة المطاط فوق حافة الزجاجة بإحكام والا فان الهواء يدخل ثانيا بعد التعقيم ثم يوضع الغطاء الزجاجى ويثبت بالحابس . وبعد ذلك توضع الزجاجات فى المعقم الذى بلغت درجة حرارته مائة سنتيجراد . ويجب أن لا يبلغ ارتفاع الماء فى المعقم الى أكثر من ثلاثة أرباع الزجاجة وأن لا تكون الزجاجات متلاصقة ببعضها وتبقى فيه (الماء) مدة من خمس عشرة الى عشرين دقيقة والحرارة ثابتة على درجة ١٠٠° وبعد ذلك تؤخذ ا رجاجات وتترك لتبرد وفى ثانى يوم يمكن أن يزال الحابس من فوق الغطاء اذ يصبح غير ضرورى لحفظ الغطاء .

وهناك طريقة أخرى لحفظ الثمار الكاملة وهى إزالة قشرتها وتعبئتها فى الزجاجات على هذه الحالة ، وهذه الطريقة لاتختلف كثيرا عن طريقة حفظ الثمار الغير مقشورة . فبعد غمر الطماطم فى الماء الذى على درجة الغليان دقيقة واحدة توضع على صوانٍ وتزال قشرتها باليد وذلك لايستغرق غير مدة قصيرة لسهولته خصوصا اذا كانت الثمار تامة النضج وبعد ذلك توضع فى الزجاجات وتعقم كما تقدّم القول . ومنظر الطماطم المقشورة أجمل من منظر الغير مقشورة لأن الأخيرة يتشقق جلدها فتفقد شكلها .

عجينة الطماطم :

هذه الطريقة سهلة جدّا ويمكن عملها بدون احتياج الى جهاز خاص أو أدوات غالية الثمن، فتؤخذ الثمار التامة النضج والتى فى حالة جيدة وتوضع فى جردل ماء بارد وتغسل جيدا لازالة ما علق بها من الأوساخ ثم تؤخذ وتوضع فى وعاء خشبى وتهرس بعصاة متينة حتى تصير لبا ثم تعصر باليد على منخل وبذلك ينفصل البذر والجلد عن اللب والعصير ، ثم يفصل بعد ذلك اللب عن العصير بوضع المخلوط فى كيس من الشاش مدّة من عشر الى اثنتى عشرة ساعة فيترشح العصير ويرمى ويبقى اللب فى الكيس ، فيؤخذ ويوضع على لوح من الخشب ويمهد الى أن يصير طبقة رقيقة ويعرّض للشمس ليجف . فاذا كانت الحرارة مرتفعة جف فى يوم أو بعض يوم . ويجب الاحتراس من تجفيفه بسرعة خشية تشقق العجينة وتشوه منظرها . وقبل وضع العجينة على الخشب يجب أن يكون الأخير مسطحا تماما وناعما ومدهونا بقليل من الزيت لمنع التصاق العجينة به .

الطماطم المجففة :

تنتخب الثمار الجيدة التامة النضج وتغسل بالماء البارد لازالة أوساخها ثم تقطع الى أنصاف وترش بالملح الكثير ، ثم توضع هذه الأنصاف على صوانٍ وجزؤها المقطوع متجها الى الأعلى وتعرّض للشمس أو توضع فى فرن ؛ ومتى تم جفافها تنظم فى خيط وتعلق لاستعمالها فى وقت الحاجة . وقبل استعمالها فى الطبخ يجب غسلها ونقعها فى الماء الفاتر .

(المطبعة الاميرية ٤١٢٢/١٩١٦/١١٠٠)


Bibliotheca Alexandrina
0558495